

**PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN
DI PONDOK PESANTREN DARUL ULUM KECAMATAN PONCOL
KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022**

Nabila Fahrana¹ , Mujiyono² , Vincentius Supriyono³

Kementrian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya
Program Studi Sanitasi Program Diploma III
Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan
Email : nabilafahrana@gmail.com

ABSTRAK

Makanan merupakan sumber energi bagi manusia, makanan yang baik akan harus memperhatikan higiene sanitasi makanan. Higiene dan sanitasi memiliki tujuan yaitu untuk mencegah terjadinya keracunan serta gangguan kesehatan yang diakibatkan karena adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia. Pengelolaan makanan di pondok pesantren termasuk dalam jasaboga B karena melayani makan santri dalam jumlah yang banyak. Oleh karena itu prinsip higiene sanitasi makanan di pondok pesantren harus diterapkan agar santri mendapatkan makanan yang menyehatkan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi berdasarkan Permenkes nomor 1096 tahun 2011. Subyek dari penelitian ini adalah enam prinsip higiene sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, penyajian makanan.

Hasil dari penelitian ini mengenai prinsip pertama yaitu pemilihan bahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 67,7%, untuk penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 72,7 %, pengolahan makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 72,9%, penyimpanan makan jadi tidak memenuhi syarat dengan persentase 66,7%, pengangkutan makanan memenuhi syarat dengan persentase 80%, penyajian makanan tidak memenuhi syarat dengan persentase 70%. Kualitas fisik dan kimia makanan memenuhi syarat sedangkan kualitas mikrobiologi makanan tidak memenuhi syarat.

Keyword : Prinsip higiene sanitasi makanan, kualitas makanan, pondok pesantren